

Entreprises #Afterwork

Après une riche carrière dans les médias (Vers L'Avenir, Canal C, Le Soir Magazine), Baudouin Lénelle est devenu glacier gastronomique. Son établissement namurois, le Glacetrone, est devenu un incontournable de la région.

Le Glacetrone, une reconversion programmée et des papilles en émoi



Passionné depuis l'enfance, Baudouin Lénelle n'a jamais cessé de cuisiner et d'apprendre, malgré une carrière très éloignée de ses premières amours. © ANTHONY DEHEZ

MAXIME VANDE WEYER

«**P**rends tes affaires, on va faire un tour et discuter dans la voiture». Au Glacetrone, pas le temps de s'arrêter pour une interview. Et tout le monde doit être mis à contribution.

A peine installés dans le salon de dégustation de celui qui est devenu le glacier gastronomique de référence du Namurois, nous prenons la route direction Nannine et «D'Ici», la seule grande surface avec laquelle Baudouin Lénelle accepte de travailler. «C'est un magasin extraordinaire qui est spécialisé dans les produits régionaux. Quand on connaît les gens qui font les produits que l'on consomme, ils prennent un goût supplémentaire, celui de la proximité», nous glisse le patron alors que nous sortons les caisses de crèmes glacées de la camionnette.

Il faut dire que Baudouin Lénelle choisit ses partenaires avec parcimonie et exigence. «On essaye toujours de travailler avec des gens qui sont dans le même état d'esprit que nous et qui visent l'excellence», pointe-t-il.

Après avoir rangé les pots de glace dans les rayons réfrigérés de la grande surface et nous être arrêtés en route pour acheter des croquettes pour chat, nous voilà de retour au Glacetrone. Tout sourire, la moustache aiguisée et arborant fièrement un tablier digne des plus grands chefs, Baudouin Lénelle nous fait déguster ses dernières créations. Glaces goût café blanc, cacahuètes, sapin et même Houppé (une bière locale), surprennent ici nos papilles de par leur singularité mais aussi parce qu'elles parviennent à reproduire la sensation propre à la dégustation du produit original. Saisissant.

Glacé gastronomique

Baudouin Lénelle n'est en effet pas un glacier comme les autres. Et son établissement, ouvert depuis bientôt deux ans en bord de Meuse à proximité du centre de Namur a rapidement rencontré le succès. «La glace gastronomique, c'est d'abord du plaisir. C'est un plaisir qui est très connecté à l'enfance chez la plupart des gens», nous explique-t-il. «C'est aussi du qualitatif fait avec du local, essentiellement. Le lait vient d'une ferme qui est à 2,9 km d'ici, plus proche c'est difficile. La plupart des fruits proviennent de villages des environs. Je pense que c'est ça la gastronomie, en plus de la recherche de l'excellence», complète-t-il.

Et l'exigence paye, même si les confinements successifs du printemps et de l'automne ont quelque peu ralenti la cadence. «Nous avons fait beaucoup de livraisons à domicile pendant le premier confinement. Aujourd'hui nous sommes dans les starting-blocks pour les reprendre. Le salon de dégustation que nous venions d'ouvrir est à nouveau fermé, mais le comptoir reste pour l'instant ouvert. De manière générale, les ventes sont en baisse mais il est difficile d'en isoler la raison, confinement ou saisonnalité», expose le patron. Par ailleurs, Baudouin Lénelle travaille avec quelques restaurateurs triés sur le volet.

En chiffres, le patron indique que, sur les mois de juillet d'août, quelque 4,5 tonnes de glace ont été vendues. «Un jour, nous avons vendu 800 cornets et petits pots. Cela en fait 80 par heure à assumer au comptoir. La file faisait toute la rue», se rappelle le glacier en souriant.

Une reconversion prévue

Passionné depuis l'enfance, Baudouin Lénelle n'a jamais cessé de cuisiner et d'apprendre, malgré une carrière très éloignée de

ses premières amours. «Quand j'étais adolescent, l'école hôtelière m'attirait beaucoup, mais lorsque j'ai évoqué cette idée à mes parents, j'ai tout de suite été rabroué. Les métiers de la cuisine n'avaient pas le même prestige qu'aujourd'hui. Je me suis donc lancé dans études de communication et de journalisme et je me suis passionné pour mon métier de journaliste», raconte Baudouin Lénelle.

Et le journalisme, l'homme en a fait une carrière. Il travaille d'abord une quinzaine d'années chez Vers l'Avenir jusqu'à en devenir le rédacteur en chef. Il passe ensuite par l'agence Belga et l'ONU à New-York et devient le rédacteur en chef du Soir Magazine. Finalement, il reçoit une proposition de rejoindre Canal C, la télévision régionale namuroise, et en prend la direction, de 2004 à 2019.

Mais la cuisine ne le quitte jamais. «Tout au long de ces années-là, j'ai continué à développer ma passion pour la cuisine en me disant, qu'un jour, j'en ferais mon métier. J'en étais convaincu. C'est toujours resté concret», insiste le glacier. «Quand j'étais rédacteur en chef de Vers l'Avenir, je suivais en parallèle des cours du soir afin d'obtenir l'accès à la profession en cuisine. Après cela, j'ai continué à suivre des cours pour me maintenir à niveau. Je voulais être au top en prévision du moment où je ferais le pas. Et puis je me suis lancé.»

«On essaye toujours de travailler avec des gens qui sont dans le même état d'esprit que nous et qui visent l'excellence.»

BAUDOUIIN LÉNELLE
FONDATEUR ET PATRON
DU GLACETRONE

Conseiller d'orientation

Aujourd'hui 60 ans, Baudouin Lénelle a définitivement tourné la page de la presse. Il garde pour autant un regard tendre sur sa première carrière. En plus d'être glacier, l'homme s'est également mué en conseiller professionnel et en exemple de reconversion pour ceux qu'il rencontre. «C'est incroyable le nombre de gens qui m'ont dit à quel point mon histoire les touchait. Voir un vieux comme moi qui ose et qui a l'air de réussir, ça surprend. Tellement de gens sont malheureux au travail et, même si ces questions ont quelque peu été mises en suspens par le confinement et le télétravail, je suis persuadé qu'elles reviendront comme un boomerang. Le mal-être au travail redeviendra la préoccupation numéro 1 des travailleurs», expose-t-il.

Baudouin Lénelle se félicite aussi du soutien qu'il a reçu au moment de se lancer dans son aventure. Une campagne de crowdfunding lui a en effet permis de récolter une quinzaine de milliers d'euros et à transformer les observateurs enthousiastes du projet en véritables ambassadeurs. Mais plus encore, il insiste sur le rôle joué par les aides publiques dans son aventure: «Il y a tellement de possibilités de se faire aider lorsque l'on veut lancer une affaire, c'est fantastique. Les chèques entreprises, les aides au démarrage, les bourses airbag, etc. Ce sont des systèmes d'aide phénoménaux. J'ai eu une excellente expérience avec le service public», conclut-il.